

Intervenant : Expert en restauration
Sanction : Attestation de fin de formation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

3 jours soit 21h00. Une journée
d'analyse et d'évaluation des
pratiques + 2 jours de théorie.

Qui est concerné?

Restauration collective en liaison froide ou
en liaison chaude – offices de distribution
des repas.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Agents de restauration – personnel en
charge de la distribution des repas –
cuisiniers – chefs de cuisine – Responsable
de production.

Programme de formation :

Réf.: INTR9
Intra-entreprise

- **1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE CONTAMINATIONS. PISTES DE PROGRÈS.**
- **2 / PROCÉDURES D'ENREGISTREMENTS : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE DÉVELOPPEMENT MICROBIOLOGIQUES. PISTES DE PROGRÈS.**
- **3 / ACCOMPAGNER ET CONTRÔLER : LE RÔLE DU RESPONSABLE DE CUISINE.**
- **4 / LES DOCUMENTS INCONTOURNABLES DE LA MAÎTRISE SANITAIRE.**
- **5 / INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE.**
- **6 / RECTIFIER/CORRIGER LES PRATIQUES SUITE À UNE ANOMALIE.**
- **7 / DÉFINITION DES POINTS ET FRÉQUENCES DES AUTOCONTRÔLES.**
- **8 / LES POINTS FONDAMENTAUX D'UN CONTRÔLE OFFICIEL OU AUTOCONTRÔLE DE L'EXPLOITANT.**
- **9 / CONTRÔLER LA PERTINENCE DE L'ARCHIVAGE DOCUMENTAIRE DU PMS.**
- **10 / ÉVALUATION DES ACQUIS DE SÉQUENCE : « RÉDIGER UN DOCUMENT D'AUDIT INTERNE ».**

Axes principaux :

- Accroître et développer votre politique de sécurité alimentaire.
- Assurer un haut niveau de sécurité alimentaire.
- Classer les documents relatifs aux procédures d'hygiène conformément aux attentes réglementaires.
- Faire évoluer, au besoin, le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser en restauration collective.
- ✓ Utiliser les documents de gestion des températures.

**Comprendre, respecter les
règles et les pratiques du PMS
Corriger les mauvaises
pratiques**

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Alternance de séquences pendant les
phases de production (1/3) et théorie (2/3)

Matériels :

Salle de formation – Vidéo projecteur –
Paper bord